

Bodenseehecht nach Art des Herzogs Gunzo

350 g Bohnen, grüne
400 g Hecht - Filet
4 Scheibe/n Speck
150 g Butter
2 Schalotte(n)
1 kleiner Knollensellerie
Salz und Pfeffer
200 ml Wein, weiß (Weißherbst)
100 ml Crème fraîche
Basilikum
3 Ei(er)
3 EL Joghurt
Muskat
Zitronensaft

Zubereitung

Bohnen kernig kochen, warm stellen.

Hechtfilet mit Speck bardieren und mit Zahnstochern befestigen.

Butter in eine heiße Pfanne geben, Schalotten und Selleriewürfel darin anschwitzen, den Hecht drauflegen, Salz, Pfeffer und Zitronensaft zum Würzen rübergeben. Mit Weißwein ablöschen und zugedeckt 12 min dünsten.

Gedünsteten Hecht rausnehmen, aus dem Speck wickeln und auf dem Bohnenbukette anrichten. Den Sud abgießen und auf die Hälfte reduzieren lassen, mit Creme Fraiche und Butter leicht eindicken lassen. Basilikum dazugeben, aufkochen und über dem Hecht geben. Das geschlagene Eiweiß, Joghurt und Eigelb mit wenig Salz, Pfeffer und Muskat schnell durchrühren und als Hut auf den Hecht setzen. Im Ofen bei 250 grad überbacken, bis die Oberseite dunkelblond ist.

Als Wein einen leichten Weißburgunder oder Riesling reichen.